CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - CEF BAR - TIPO 2

Disciplina: Serviços Especiais – Formador: Tiago Laginha **Curso Educação e Formação/ CEF - Restaurante/Bar T2 - Ano letivo: 2026-2027**						
Competências do Perfil do Aluno a desenvolver:		**Perfis**				
		Muito Bom	Bom	Suficiente	Insuficiente	Muito Insuficiente
		Níveis				
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
		Descritores				
		Desenvolve plenamente ou quase plenamente as competências previstas, revelando progresso total ou quase total dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com muita frequência as competências previstas, revelando progresso significativo dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com frequência as competências previstas, revelando progresso parcial dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com pouca frequência as competências previstas, revelando pouco progresso dentro dos parâmetros definidos.	Raramente ou nunca desenvolve as competências previstas, não revelando evidências de progresso dentro dos parâmetros definidos.
Domínios de Avaliação/Áreas de Competências						
		ESTES CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO SERÃO APLICADOS UFCD´S INERENTES Á DISCIPLINA				
CONHECIMENTOS/CAPACIDADES (60%)	**A. Linguagens e textos** **B. Informação e comunicação** **C. Raciocínio e resolução de problemas** **D. Pensamento crítico e criativo** **E. Saber científico, técnico e tecnológico**	**Saber científico, técnico e tecnológico (40%)**	• Identificar os diferentes serviços especiais. • Executar os diferentes serviços especiais, tais como Banquetes; Buffets; Coffee-breaks; Wine and cheese party; Pôr-do-sol; Brunch; Cocktail party; Porto de honra; Outros • Reconhecer a tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios, assim como tipos de iguarias e bebidas a servir; Mobiliário, equipamentos e utensílios • Mise-en-place de serviços especiais Organização dos espaços interiores e/ou exteriores; Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial; Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas; Preparação, organização e decoração das mesas; Preparação dos alimentos e bebidas; Distribuição e disposição de alimentos e bebidas; Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja • Técnicas de serviços especiais Diferentes métodos de serviço de mesa; Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória); Empratamento das diversas iguarias servidas; Serviço de vinhos e outras bebidas; Reposição de utensílios, alimentos e bebidas; Desembaçamento das mesas; Serviço de bandeja de alimentos e bebidas;			

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - CEF BAR - TIPO 3

			Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja; Serviço de bebidas diversas em posto fixo; Serviço de recolha de utilizados; Organização e articulação da equipa • Normas protocolares de serviços especiais Mesas de honra; Precedências; Prioridades • Normas de higiene e segurança
		Raciocínio e resolução de problemas (10%)	• Calcular capitações adequadas ao serviço de bebidas simples. • Atender e registar os pedidos, encaminhá-los e articular com o serviço e secção abastecedora. • Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.
		Informação e comunicação (10%)	• Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar. • Interpretação de informação, comunicação oral e escrita. • Comunicar com o cliente, com vista à otimização do atendimento e à qualidade do serviço prestado.
ATITUDES (40%)	**F. Relacionamento interpessoal G. Desenvolvimento pessoal e autonomia**	**Responsabilidade 10%** **Empenho e interesse 15%** **Comportamento 15%**	• Utilizar conhecimentos de forma autónoma e persistente. • Avaliar o próprio trabalho para identificar progressos, lacunas e dificuldades na sua aprendizagem. • Revelar espírito de iniciativa. • Participar e empenhar-se na realização das tarefas propostas. • Intervir de forma adequada. • Cooperar com colegas e professores; • Respeitar as regras de comportamento em contexto de sala de aula; • Demonstrar rigor e empenho no trabalho.